

B.Sc. (HS) Semester - 5 (Remedial) (CBCS) Examination**March/April-2025 (NEW COURSE)****Food Technology And Packaging(S E C)****Time: 2:00 Hours****Marks: 50****Instructions:**

1. All questions are compulsory.
2. Figures to the right indicate marks.

પ્રશ્ન.૧	ફૂડ એડીટીવસનું મહત્વ સમજાવી, નોન ન્યુટ્રીટીવ સ્વીટનર્સ સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	ધાન્ય અને ધાન્ય બનાવટનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૨	પ્રીવેન્શન ઓફ ફૂડ એડલ્ટ્રેશન એક્ટ વિગતવાર સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૨	ફૂડ પેકેજીંગના ફાયદા અને હેતુ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૩	ફૂડ ફોર્ટિફિકેશનના હેતુની ચર્ચા કરો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૩	ફૂડ પેકેજીંગમાં પ્લાસ્ટીકનું મહત્વ સમજાવો.	
પ્રશ્ન.૪	ડેરી પ્રોડક્ટ અને ફળની બનાવટનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો.	(૧૦)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૪	ફૂડ પેકેજીંગ કરતી વખતે ધ્યાન માં રાખવાના મુદ્દાઓની ચર્ચા કરો.	
પ્રશ્ન.૫	ટ્રેકનોંધ લખો. (કોઈપણ બે)	(૧૦)
	1) ફ્લોર બ્લીચીંગ અને મેચ્યોરીંગ એજન્ટ	
	2) મીઠાનું ફોર્ટિફિકેશન સમજાવો	
	3) ફૂડ પેકેજીંગમાં ધાતુનું મહત્વ	
	4) ચીલીટીંગ એજન્ટ અને સ્ટેબીલાઈઝર	

ENGLISH VERSION

Que.1	Explain the importance of Food additives and discuss non-Nutritive sweeteners.	(10)
	OR	
Que.1	Explain the Fortification of Cereal and Cereal Products.	
Que.2	Explain in detail Prevention of Food adulteration Act.	(10)
	OR	
Que.2	Explain the purpose and advantages of Food packaging.	
Que.3	Explain the Purpose of Food Fortification.	(10)
	OR	
Que.3	Explain the importance of Plastic in food packaging.	
Que.4	Explain the fortification of Dairy Products and Fruit Products.	(10)
	OR	
Que.4	Explain the factors to consider while selecting food Packaging.	
Que.5	Write Short Notes. (Any Two)	(10)
	1) Flour Bleaching and Maturing agent.	
	2) Explain fortification of salt.	
	3) Importance of Metal in food Packaging.	
	4) Chilling agent and Stabilizers.	
